Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 18 lipca 1931 roku. № 29

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

C. Z. P. P. i S. uprzejmie prosi P. T. Zarządy Browarów położonych na terenie działalności Zakładu Ubezpieczeń od wypadków we Lwowie, by koniecznie i to jaknajśpieszniej nadesłać raczyły następujące informacje za rok 1928 i za rok 1929 oddzielnie:

1) jaką sumę wpłaciły Zakładowi z tytułu ubezpieczenia od wypadków pracowników browaru w r. 1928 i 1929 oddzielnie;
2) ile w browarze było nieszczęśliwych wypadków, za które Zakład płacił odszkodowania w r. 1928 i 1929 oddzielnie;
3) wysokość przyznanych odszkodowań.

Materjały te są niezbędne przy zamierzonej rewizji t. zw. stopnia niebezpieczeństwa, a więc wysokości składek ubezpieczeniowych od wypadków.

Korespondencję prosimy kierować jaknajśpieszniej do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego, Warszawa, Wiejska 17.

Widoki produkcji jęczmienia browarnego.[1])

Społeczność rolnicza niezmiernie łatwo skłonna jest do poddawania się prądom, nastrojom czy modom. To samo dotyczy tak zw. „konjunktur" — czasem rzeczywistych, czasem wręcz urojonych. Któż nie pamięta takich konjunktur w latach ostatnich na nasiona koniczyny, buraków pastewnych, czy pszenicy. Najczęściej jednak po krótkim okresie dobrej konjunktury następuje załamanie cen, czy to wskutek przekroczenia poziomu zapotrzebowania rynku wewnętrznego, czy niemożności zbycia towaru na rynkach zagranicznych z powodu niskich cen światowych lub złej jakości towaru.

Wszelkie znaczniejsze wahania cen są, jak wiadomo, jednym z najbardziej demoralizujących czynników w produkcji, uniemożliwiają one bowiem racjonalną kalkulację i wciągają niejednokrotnie producenta w orbitę hazardowej spekulacji na chwilowe konjunktury. Przeglądając statystykę wywozu artykułów rolnych, łatwo zauważyć, że do artykułów, których ceny podlegają najmniejszym wahaniom w pierwszym rzędzie należy jęczmień browarny. Na żyto, pszenicę i owies nic nie zapowiada trwałej poprawy cen światowych, to też nadprodukcja trzech wymienionych zbóż ponad zapotrzebowanie wewnętrzne Polski ma słabe widoki rentowności.

Zupełnie odmiennie rzecz ma się z jęczmieniem browarnym; w tym dziale produkcji natrafiamy na bardzo słabą konkurencję rynków obcych.

Państwa środkowo - europejskie, mogące produkować dobry jęczmień browarny, już dziś prawie, że całą własną produkcję konsumują. Nadmienić przytem wypada, że spożycie jęczmienia na głowę ludności w ostatnich czasach z roku na rok stale się zwiększa.

Rosja nie posiada odpowiednich warunków dla produkcji dobrego jęczmienia browarnego. Dowóz jęczmienia z dalszych krajów zamorskich — Ameryki czy Australji, napotyka na bardzo poważne trudności w postaci psucia się ziarna, w czasie dłuższego transportu drogą wodną.

Jednem słowem, stwierdzić można, że Polska posiada korzystną konjunkturę o poważnych cechach trwałości dla produkcji i wywozu jęczmienia browarnego. Samo jednak istnienie konjunktury nie stwarza jeszcze rentowności produkcji jęczmienia. Dla osiągnięcia dochodu z jęczmienia browarnego trzeba go umieć sprzedać. Trzeba, by lwia część dochodu, zgarniana dotychczas częstokroć przez cały łańcuch pośredników i agentów zagranicznych, przypadła w większej mierze producentowi.

Poważną rolę miałyby na tem polu do odegrania związki producentów jęczmienia browarnego, które stworzyłyby możliwość powstawania większych partji, co jest głównym i nieodzownym warunkiem dla pominięcia uciążliwego pośrednictwa.

Każdy związek producentów jęczmienia browarnego obejmować powinien kompleks warsztatów rolnych, znajdujących się w podobnych warunkach agrologicznych, posiadających specjalne nastawienie w kierunku produkcji jęczmienia browarnego. Musimy pamiętać, że tylko towar jednorodny złożyć się może na poszczególne partje eksportowe wysokiej jakości (pod partją rozumieć należy ilości wagonów liczone na dziesiątki).

Przy sposobności wyjaśnić mi wypada, że o stworzeniu standardu polskiego przy jęczmieniu browarnym nie może być mowy. Pod tym bowiem względem eksporter dostosować się musi do wymagań rynków odbiorczych .Te zaś mają wymagania różne, co znów jest dla nas rzeczą korzystną, stwarza bowiem moż-

[1]) „Gazeta Rolnicza" z dn. 10.IV.1931 r.

ność lokowania partji nieodpowiadających wymaganiom jednego rynku, na rynku innym. Polska już dzisiaj eksportuje jęczmień do większości państw europejskich, począwszy od Anglji i Belgji, kończąc na Szwecji, Finlandji i Łotwie — łatwo zrozumieć, że wymagania wymienionych państw różnią się znacznie.

Po za jednolitością partji, jęczmień eksportowy, celem łatwego i korzystnego sfinansowania, musi posiadać wysoką wartość browarną. Jak wiele uzyskać można na podniesieniu poziomu jakości jęczmienia browarnego świadczyć mogą ceny uzyskiwane za nasz jęczmień na rynku gdańskim, wahające się od poziomu poniżej żyta, do poziomu powyżej pszenicy.

Dla osiągnięcia tego celu nie wystarcza jęczmień „dobrze sprzątnąć", do czego w większości gospodarstw najczęściej sprowadzają się wszystkie „specjalne" zabiegi około jęczmienia browarnego. Pamiętać musimy, że najlepsze nawet sprzątnięcie nie poprawi wad ziarna, powstałych przez złą uprawę, czy nawożenie, może go najwyżej nie zepsuć. Produkcja jęczmienia browarnego wymaga właściwego nastawienia gospodarstwa w ciągu całego roku. Dla orjentacji pozwolę sobie przytoczyć normy zasadnicze, jakim powinno odpowiadać dobre ziarno jęczmienia browarnego:

według oceny doraźnej optycznej:

1) szlachetny i jednolity wygląd ziarna — cienka łuska, pokryta drobniutkiemi poprzecznemi fałdkami;

2) barwa jasno słomiasta (ziarno pożółkłe, pociemniałe o czarnych końcach może źle kiełkować, oraz dawać ekstrakt o niewłaściwej barwie i smaku);

3) zapach zdrowy;

4) nieuszkodzone nadmiernem okłosowaniem końce ziarna (uszkodzone kiełki);

5) dobrze doczyszczone (szczególnie niepożądaną jest ognicha);

6) ziarno równe, normalnie wykształcone, pozbawione pośladu i połówek;

według oceny doraźnej eksperymentalnej:

7) mączystość uważana za wskaźnik większej zawartości skrobi i małego % białka, badana zapomocą gryzienia, lub przecinania pojedyńczych ziarn, albo zapomocą farynometru;

8) waga hektolitra 66 — 70 kg;

9) ziarno powinno być równe, co sprawdza się przez sortowanie próbki na eksperymentalnych sitach;

według oceny laboratoryjnej:

10) energja kiełkowania — 90% w ciągu 48 godzin (słaba energja rozwleka okres kiełkowania);

11) siła kiełkowania 95% — 97% (ziarna niekiełkujące pleśnieją, gniją zanieczyszczając otoczenie);

12) zanieczyszczeń do 0,5%;

13) waga 1000 ziarn 41 — 43 gr. (za małe ziarno złe, za duże opóźnia proces scukrzania);

14) wilgoci 12 — 14%;

15) białka do 9% (duży % białka utrudnia fermentację);

16) duża wydajność ekstraktu słodowego (badana laboratoryjnie).

Celem wyprodukawania ziarna jęczmienia o wysokiej wartości browarnianej należy pamiętać o sze-

---

67)

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Dawne piwowarstwo ludów nadbałtyckich wsławiły pieśni prastare, jak słynna pieśń finnów „Kalewala", opiewająca chmiel i piwo, jako dar dobrych bogów a następnie, ku czci bogów dawnych urządzane, starodawne święta piwne.

Tradycja świąt piwnych utrzymuje się i obecnie w sąsiadującej z Estonją Łotwie, podczas obrzędów święta wiosny, nocy świętojańskiej, „Sobótek", zwanych tam „Janis diena svetku".

„Jest to jedyny dzień, zwłaszcza noc w roku, kiedy tracą wszelką równowagę zwykle trzeźwi i zimnokrwiści Łotysze. W dniu tym nikt nie pracuje w tym kraju pracowitych ludzi, gdzie praca nie ustaje ani na Boże Narodzenie, ani na Wielkanoc, nie mówiąc już o zwyczajnej niedzieli. Im bliżej ku wieczorowi, tem większe ożywienie. Nawet sędziwe kobiety i starcy zgrzybiali paradują w dębowych wieńcach na głowie, podrygując w takt niesamowitego tańca. Gromadzą się przygodne chóry, a wszędzie słychać nutę smętnej pieśni obrzędowej z przyśpiewem: „Ligo, Ligo, Ligo!".

Podczas kiedy już w innych krajach, jak i w Polsce, tradycja Sobótek zwolna się zaciera, na Łotwie trwa ona jeszcze bardzo żywo i ma charakter święta narodowego. Nikt nie śpi w ciągu tej białej, najkrótszej w roku, nocy, kiedy w mieszkaniach światła się nie pali, a siedząc pod oknem można czytać książkę. Najubożsi nawet na ten dzień warzą piwo domowe („alus"), niezmiernie mocne, i traktują chętnie każdego swym napojem zbożowym, poświęconym w tym dniu tajemniczemu opiekuńczemu bóstwu „Ligo".

Tak opisują dzisiejszą Łotwę podróżnicy.

Prócz piwowarstwa domowego, znanego tam od wieków i przekazywanego następnie z pokolenia w pokolenie, powstają na Łotwie w drugiej połowie

regu wskazań i zabiegów, które poniżej podaję, jako wskazówki dla plantatorów jęczmienia browarnego.

U w a g i o g ó l n e: Dobrze wykształcone równe ziarno, o małej zawartości białka, wydają rośliny rozwijające się prędko, bez okresów zastoju, rozwijające 1 — 3 kłosów, niewybujałe, sztywnostojące aż do sprzętu, normalnie zakańczające okres rozwoju, dojrzewające w całej swej masie równomiernie.

G l e b a powinna być pulchna, sprawna, w wysokiej kulturze i niepodlegająca zeskorupieniu.

P o l e równe, zapewniające równomierne i równoczesne dojrzewanie.

P r z e d p l o n e m najlepszym są buraki cukrowe na pełnem nawożeniu.

N a w o ż e n i e: Fosfor i potas (najlepiej kainit, o ile ziemia nie ma tendencji do zaskorupienia) wpływają dodatnio, nawozy azotowe kryją wielkie niebezpieczeństwo obniżenia wartości ziarna przez podniesienie w niem % białka, wylegnięcie. Najlepiej też unikać dawania ich bezpośrednio pod jęczmień.

Z i a r n o do siewu powinno być wybrane odpowiedniej odmiany (najlepiej dla całej grupy plantatorów, odmiany jednakowej), niedalej jak II odsiew kwalifikowany, dający tem rękojmię czystości i zdrowotności.

S i e w powinien być na tyle gęsty, aby nie dopuścić do rozwoju roślin wielożdźbłowych, 120 — 160 kg. na ha, w zależności od szerokości międzyrzędowej. Rozstawienie rzędów ponad 20 cm. sprowadza niebezpieczeństwo rozwoju niedogonów, wywołujących nierównomierność dojrzewania kłosów dorodnych. Bez uprawy międzyrzędowej najbardziej polecenia godnym jest wysiew około 160 kg na ha przy 15 cm, odległości międzyrzędowej.

C z a s s i e w u. Opóźnienie czasu siewu zwiększa % białka.

P o d s i e w k o n i c z y n ą wpływa ujemnie na ziarno i utrudnia zbiór, należy go unikać tam, gdzie chodzi o otrzymanie jęczmienia browarnego wysokiej jakości.

U p r a w a. Jęczmień browarny wymaga odleżałej, a pulchnej ziemi po orce jesiennej. Pola zachwaszczone nie są odpowiednie dla jęczmienia browarnego. Niszczenie chwastów i skorupy przez bronowanie, a następnie powierzchowne spulchnianie międzyrzędowe wpływa bardzo dodatnio. W tem miejscu wypada zwrócić uwagę na niedocenianie doniosłego znaczenia i korzyści, płynących z kilkakrotnego bronkowania jęczmienia. Są gospodarstwa, bronkujące jęczmiona od trzech do pięciu razy; po ostatnim zabiegu jęczmień może być zupełnie przyczesany do ziemi, co jednak wcale mu nie przeszkadza podnieść się już na drugi dzień. Jęczmień kilkakrotnie bronowany najczęściej nie wymaga żadnego pielenia, ani gracowania i według zdania praktyków jest odporniejszy na wyleganie. Pogłębianie „ruszanie" może obniżyć wartość browarną plonów.

S p r z ę t u powinno się dokonywać w dojrzałości białej, t. j. w chwili zupełnego dojrzewania (przedwczesny zbiór zwiększa % białka). Zżęty w białej dojrzałości jęczmień może być odrazu wiązany i usta-

---

wieku XIX i wielkie browary, konkurujące zaletami swego piwa z największymi browarami Rosji i Polski.

Warszawa, a za nią i inne większe miasta nasze przed wojną światową posiadały liczne reprezentacje i składy bardzo dobrych piw „pilzeńskich", pochodzących z wielkich browarów stolicy Łotwy — Rygi „Stritzky" i „Waldschlöschen".

Piwowarstwo łotewskie, wobec niesprzyjających chmielarstwu warunków rolnictwa miejscowego, całą ilość używanego chmielu sprowadza z zagranicy. W roku 1924, jak podaje „Przemysł Piwowarski" (Nr. 2 z roku 1926) sprowadzono ogółem 144 tonny chmielu, w czem chmielu bawarskiego 86,7%, amerykańskiego 4%, litewskiego 3,5%, czechosłowackiego 3%, gdańskiego 2%, polskiego 1%, angielskiego 0,5%, duńskiego 0,2% i holenderskiego 0,4%.

Łotwa dla swego piwowarstwa racjonalnego sprowadza przeważnie chmiel bawarski, gdyż większe browary innych gatunków nie używają, chmiele polskie, litewskie, czechosłowackie i t. p., używane są wyłącznie przez włościan w piwowarstwie domowem, ewentualnie w gorzelnictwie potajemnem.

Z chwilą wprowadzenia w państwie łotewskiem „Ustawy o walce z alkoholem", uchwalonej przez sejm krajowy w roku 1924, produkcja piwa zmniejszyła się znacznie.

W roku	Łotwa posiadała browarów	produkowały piwa	produkowały porteru
1922	102	52.000 hl.	40.000 hl.
1923	50	102.000 „	120.000 „
1924	45	129.000 „	129.000 „
1925	45	38.000 „	39.000 „

Wobec takiego stanu rzeczy zamknięto w roku 1925 osiem browarów, reszta znacznie zredukowała produkcję.

W związku z wprowadzeniem sprzedaży i wyszynku trunków rozpowszechnia się na nowo odwieczna produkcja piwa domowego, rozwija się też i roz-

wiany. Pamiętać należy, że stożenie jęczmienia niewiązanego w znacznym stopniu może obniżyć browarną wartość ziarna. Przy stożeniu jęczmienia niewiązanego kłosy, zwisające na zewnątrz stoga, podlegają wpływom atmosferycznym, psując temsamem jednolitość całej partji; z tego wynika, że niewiązany jęczmień lepiej jest zwozić do stodoły, w ostatecznym zaś razie dać stogom staranne poszycie. Przed żniwem należy wydzielić przepalczyska, stertniska, kopczyska, obkosy i t. p. miejsca, nierówno dojrzewające i mogące bardzo wydatnie popsuć całą partję najlepszego jęczmienia. Zwozić należy jęczmień suchy i bez rosy. Zadeszczenie psuje barwę i zwiększa procent wilgoci w ziarnie, dłuższe moknięcie wywołuje poczernienie końców ziarna (grzybek), osłabienie energji kiełkowania, porośnięcie, co ostatecznie dyskwalifikuje jego wartość browarną. Zwózka lub omłot niedosuszonego jęczmienia spowodować może zagrzanie lub zatęchnienie ziarna, co w słabym nawet stopniu czyni jęczmień dla browarów nieprzydatnym. Niedosuszony jęczmień wymaga stałego przerabiania na spichrzu. Przy sprzęcie nie należy mieszać lepszego jęczmienia z gorszym, lepiej sprzątniętego z gorzej sprzątniętym, poczerniałych sztyg z obkoszenia — z resztą pola, mogłoby to bowiem zdyskwalifikować partje skądinąd zupełnie dobre. Jęczmieniem, pochodzącym z wyłączonych kawałków, po oddzieleniu go warstwą słomy, najlepiej zaczubiać stogi. Ziarno z dolnej części stogów zwykle zdradza tendencję do tęchnięcia, temu można zapobiec przez danie warstwy gałęzi w poddenki pod słomę.

Przy młocce powinno się zwracać uwagę na właściwe wyregulowanie i dostosowanie klepiska i kłosownika — nadmierne obtarcie końców ziarna powoduje uszkodzenie kiełków. Czyszczenie powinno być tak przeprowadzone, aby w rezultacie otrzymać ziarno w całej partji jednakowej wielkości, zdrowe, pozbawione zanieczyszczeń (maksimum 0,5%), pośladu i połówek.

Przechowanie. Wcześnie młócony jęczmień, co zwykle miewa miejsce z jęczmieniem browarnym, bardzo łatwo ulega „na kupie" zagrzaniu lub zatęchnięciu. Szczególnie niebezpiecznem jest składanie ziarna na glinianej lub cementowej podłodze. lub w grubej warstwie bez częstego szuflowania. Dużą pomocą w orjentacji mogą być w danym wypadku cienkie deseczki, powtykane w stos jęczmienia aż do dna, które przy wyjmowaniu sygnalizują o podniesieniu temperatury i zapachu dolnych warstw jęczmienia.

Przy produkcji jęczmienia browarnego ważną rolę mają do odegrania Wydziały i Sekcje Nasienne, które przez przeprowadzanie badań wartości browarnej nadsyłanych im prób, odpowiadających poszczególnym partjom, pochodzącym z oddzielnych majątków, mogłyby prowadzić korektywę niewłaściwie zastosowanej uprawy, czy nawożenia, co wydatnie wpłynąćby mogło na podniesienie wartości browarnej produkowanego jęczmienia, a jednocześnie dałoby do ręki producentowi świadectwa wartości wysłanego towaru.

Wojsław Zaborski.

---

kwita gorzelnictwo potajemne, zatruwające ludność łotewską usuwającemi się z pod wszelkiej kontroli naukowej fabrykatami. W roku 1928 produkcja piwa łotewskiego wynosi ogólnie około 100 tys. hl., a w roku 1929 zmniejsza się do cyfry 95 tys. hl. piwa.

Francja Na zapytanie, co pije Francja? przeciętny śmiertelnik odpowie naturalnie: „wina białe, czerwone, szampańskie" i t. d. Sława i tradycja dobrych win francuskich utrzymuje się na rynkach światowych od czasów bardzo dawnych. Winiarstwo francuskie posiada rozległą literaturę, liczni prelegenci z katedr odczytowych podnoszą zalety, „wina królów i króla win", szampana francuskiego.

W listopadzie roku 1930 jeden z takich odczytów, hymnów pochwalnych na cześć najszlachetniejszego z trunków — dobrego wina, miała sposobność usłyszeć i Warszawa. Odczyt ten p. t. „O winie Francji" wygłosił Prof. Henryk Labroue, deputowany do parlamentu francuskiego w Bordeaux. Opowiedział on słuchaczom historję szczepu winnego i winiarstwa, od zarania dziejów aż do dni dzisiejszych.

Według słów prelegenta, z dziewięćdziesięciu departamentów francuskich siedemdziesiąt całkowicie lub częściowo poświęcono kulturze szczepu winnego i winiarstwu. Prelegent opisał szczegółowo najbardziej znane winnice burgundzkie, andegaweńskie i inne, opowiadające o cechach charakterystycznych poszczególnych rodzai win, o ich smaku, aromacie, wreszcie własnościach oddziaływania na konsumentów.

Mówiąc o winach alzackich, prelegent podkreślił ich lekkość, rzeźwiącą umysły, w przeciwstawieniu do ciężkich win o właściwościach wręcz przeciwnych, win przeciwległego brzegu Renu. Piękny był też ustęp o winach szampańskich, winach i winnicach, którym sądzono było poważną odegrać rolę w walkach wojny światowej 1914 — 1918. „I jedne i drugie ułatwiły swej ojczyźnie zwycięstwo. Po raz pierwszy, kiedy na początku wojny żołdacy nieprzyjaciel-

ILOŚĆ PRYWATNYCH WAGONÓW DO PRZEWOZU PIWA.

Ilość prywatnych wagonów do przewozu piwa, będących bądź własnością browarów, bądź też dzierżawionych, wzrosła do 402. W roku 1924, kiedy to aktualną była sprawa powstania Związku Właścicieli Wagonów Prywatnych, liczono w browarach tylko 256 sztuk.

Własnych wagonów - piwiaków posiadamy obecnie 377 dzierżawionych w P. K. P. — 14 i dzierżawionych zagranicą, przeważnie w Wiedniu, 11. Największa ilość wagonów prywatnych przypada oczywiście na Małopolskę Zachodnią, a jeden z wielkich browarów posiada tam 89 sztuk. Na terenie Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego liczymy 313 wagonów własnych i 11 dzierżawionych. Na terenie Związku Właścicieli Browarów w Polsce 45 własnych i 14 dzierżawionych, i wreszcie na terenie Związku Browarów na Polskę Zachodnią 19 wagonów własnych.

PROCES O PIWO.

Na zeszłorocznej hygienicznej wystawie w Dreznie, niemieckie piwowarstwo, jako wystawca, prowadziło bardzo skuteczną propagandę na rzecz piwa. Było to oczywiście sola w oku antialkoholików, którzy na łamach swej prasy rzucali gromy na piwowarstwo, a w szczególności na lekarzy hygienistów nie należących do ich obozu i uznających piwo jako napój hygieniczny i pożyteczny.

Po stronie zwolenników umiarkowanego spożywania alkoholu pod warunkiem, że znajdować się będzie w słabem stężeniu, a temu warunkowaniu odpowiada całkowicie właśnie piwo, liczymy większość lekarzy, a wielu z nich ma odwagę występować jawnie, nie kryjąc swoich przekonań przed gniewem i naganką fanatyków. Do takich właśnie lekarzy należy dr. Hahn, który na drezdeńskiej wystawie wygłosił publiczny odczyt o wartości odżywczej piwa, ujmując temat z punktu widzenia lekarskiego i fizjologicznego. Nie potrzebujemy dodawać, że odczyt ten objektywnie traktowany wypadł na korzyść piwa, jako napoju.

Obóz antialkoholowy oczywiście zaatakował ostro prelegenta na łamach swojej prasy, a nie mogąc przeciwstawić argumentów rzeczowych zarzucił mu poprostu czyn niezbyt piękny, to jest, że przyjmuje subwencje od „bogatych handlarzy alkoholem".

Zarzut taki oczywiście nie mógł pozostać bez konsekwencji i dr. Hahn zaskarżył do sądu d-ra Vollmana autora powyższej enuncjacji. Wynik rozprawy może być bardzo interesujący, gdyż należy się spodziewać, że debaty nie ograniczą się jedynie na rozpatrywaniu samego zarzutu natury etycznej, ale sięgną głębiej do meritum sprawy.

---

scy, objadłszy się zielonemi jeszcze winogronami, zostali zdziesiątkowani przez dysenterję, po raz drugi, gdy po zrabowaniu wielkich piwnic szampańskich, pijani utracili zdolność do walki. Żołnierz francuski, któremu jego ćwiartka wina, dodawana do każdego posiłku, nieraz dodawała animuszu, umie cenić i szanować ten dar Boży".

Cyfry statystyczne stwierdzają, że francuz wypija stale przeciętnie wina rocznie 126 litrów, a niemiec tylko 6 litrów.

Wina musujące znano już i ceniono od wieków. Jeżeli wierzyć objaśnieniom, jakie niektórzy komentatorzy nadają słowom Wirgiljusza:

„Ille impiger hausit spumantem pateram", to dojdziemy do wniosku, że wina musujące znane były już w Rzymie starożytnym.

Na obrazach mistrzów holenderskich wieku siedemnastego (naprzykład na obrazie Rembrandta z roku 1650, znajdującym się w galerji Drezdeńskiej), widzimy kieliszki do wina szampańskiego, napełnione cieczą spienioną.

Brillat - Savarin, słynny epikurejczyk, podaje w swej fizjologji smaku („Physiologie du gout". Paryż, 1825), że piwo szampańskie znane było już w wieku XIV. Podawano je po raz pierwszy podczas bankietu, jaki Karol VI, król francuski, wydał w Reims, podejmując cesarza niemieckiego i króla czeskiego w maju 1397. Według innych źródeł, pierwsze wino szampańskie miał zrobić zakonnik z opactwa Haut - Villers - Dom Perignon pomiędzy r. 1670 a 1715. *(C. d. n.).*

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Spożycie piwa. W maju sprzedano piwa 242,572 hl., t. j. o 6,251 hl. więcej, aniżeli w maju roku poprzedniego. Zwrost zatem wynosi 2,6%. Z tytułu akcyzy od piwa wpłynęło do skarbu w czerwcu 1,339,000, t. j. o 50,000 zł. więcej, aniżeli w czerwcu roku poprzedniego. Przewidywana sprzedaż piwa w roku 1931 wynosiłaby 2,708,819 hl. (minimum 2,579,153 hl. i maksimum 2,851,599 hl.).

Sprzedano piwa:

Miesiące	1930	1931	Różnica	%
Styczeń . .	162.769	132.427	— 30.342	18.0
Luty . . .	144 292	110.879	— 33.423	23.2
Marzec . .	145.741	112.681	— 33.060	22,7
Kwiecień .	196.466	271.014	+ 74.566	27,5
Maj . . .	236.321	242.572	+ 6.251	2,5
Razem	885.589	869.573	— 16.008	1,8

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1930	1931	Różnica
Styczeń. . . .	973.000	745.000	—228.000
Luty	883 000	731.000	—152 000
Marzec . . .	781.000	612.000	—169.000
Kwiecień . . .	789.000	622.000	—167 000
Maj	1.069.000	1.496.000	+427.000
Czerwiec . . .	1.289.000	1.339 000	+ 50.000
Razem .	5.784.000	5.545.000	—239.000

Beczki piwne; legalizacja.

Kierownik
Miejscowego Urzędu Miar
Warszawa.

Do
Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Związku Właścicieli Browarów w Polsce w/m.

W związku z ustnem porozumieniem się z p. Kierownikiem Związku w sprawie legalizacji beczek, uprzejmie komunikuję:

Dekret o miarach (Dz. U. R. P. z 1928 roku Nr. 72, poz. 661) postanawia, że wszystkie narzędzia miernicze, stosowane i przechowywane w obrocie publicznym, muszą być legalne, t. j. wyrażać jednostki miary przyjęte w kraju, legalizowane, to znaczy winny posiadać cechę urzędową stwierdzającą, że dane narzędzie miernicze było przez Urząd Miar sprawdzone i rzetelne co się samo rozumie, że miara odmierzona takiem narzędziem będzie zgodna z miarą deklarowaną.

Urząd Miar, jako instytucja powołana do sprawowania czynności legalizacyjnych (legalizowania, t. j. sprawdzania i cechowania) i nadzorczych (dopilnowania by narzędzia miernicze czyniły zadość przepisom wspomnianego Dekretu, przeprowadza legalizację, a także i rewizję narzędzi mierniczych i w wypadkach ujawnienia przekroczeń, po spisaniu protokółu, pociąga winnych do odpowiedzialności karno - administracyjnej.

Odnośnie do beczek piwnych, które bezsprzecznie są stosowane jako narzędzia miernicze, siłą rzeczy muszą być zastosowane przepisy Dekretu o Miarach.

Tak pp. właścicielom browarów, jak i ich klijentom niewątpliwie zależy na rzetelności stosowanych przez nich narzędzi mierniczych, a jak praktyka życiowa wskazuje, każde narzędzie wskutek zużywania się ulega uszkodzeniom, które spowodować mogą nierzetelność odmierzania, nawet bez wiedzy i woli zainteresowanych.

Ponieważ zaś czas ważności cechy legalizacyjnej trwa lat 3, licząc od 1 stycznia roku, w którym została nałożona, przeto wszystkie znajdujące się w obrocie beczki (oczywiście i inne narzędzia miernicze) winny być legalizowane w takim terminie, by do obrotu nie dostawały się z cechą wygasłą. Niezależnie od tego należy również legalizować beczki po każdej naprawie, i w wypadku uszkodzenia cechy, co daje gwarancję rzetelności narzędzia mierniczego.

Samą legalizację (cechowanie) nie powinni pp. właściciele browarów traktować jako pewnego rodzaju podatek, gdyż jeżeli Urząd Miar pobiera opłaty, to są one jako pokrycie kosztów za dokonane czynności legalizacyjne, które wynikają z konieczności przestrzegania odpowiednich przepisów stojących na straży dobra publicznego.

Wobec powyższego, we własnym i swych klijentów interesie, zechcą Panowie, przez od-

powiednie poinformowanie zainteresowanych, ułatwić Urzędowi Miar spełnienie jego zadań, a równocześnie oszczędzić konieczności ścigania winnych przekroczeń przepisów cytowanego Dekretu.

Zgodnie z myślą wyrażoną przez Pana Kierownika Związku, proszę uprzejmie o zamieszczenie powyższego w poczytnem piśmie Panów „Przemysł Piwowarski" i przesłanie jednego egzemplarza tegoż pisma do tutejszego Urzędu. (—).

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.